

R RESIDENTE



residente.mx

En tendencia
Barrio Antiguo

LA CAVA[®]
LIQUOR WINE & BEER


MONTERREY | JUL - AGO 2025

119



**GRACIAS
POR FESTEJAR
Y COLABORAR
CON NOSOTROS**

JOKER®

**55 AÑOS
SON UN
BUEN
PRINCIPIO**

VALLE: 81-8335-5030

MORELOS: 81-8342-2127

BRISAS: 81-8349-5400

   **@JokerTortasMty**



En portada

FOTOGRAFÍA Y POSTPRODUCCIÓN
Marco Reynosa
@marcomaschuy

LA CAVA

IMPRESIÓN
Grafotec

Contenido

09

Cultura restaurantera

36

Regreso a clases

43

En portada

60

Entrevistas

65

Noticias



Directorio

FUNDADOR
José Antonio Chaurand

DIRECTOR
Juan Carlos López

DIRECCIÓN COMERCIAL
Viridiana González

VENTAS Y MARKETING
Lorena Hernández
Sebastián Valero

DISEÑO
Nataly Ramos

EDITOR
Aldair Saavedra

EDITORES DIGITALES
Jordy Hernández
Alejandra Cuéllar

FOTOGRAFÍA
Israel Albornoz

DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN
Asael Sánchez
Griselda Tovar

DISTRIBUCIÓN
Carlos Gómez
José Carlos González

CONTACTO
contacto@residente.mx
+52 (81) 8044 9800
www.residente.mx
facebook | residentemx
instagram | @residentemty

RESIDENTE RESTAURANT MAGAZINE. (AÑO 10, No. 119,
JUL - AGO 2025). NO. DE CERTIFICADO DE RESERVA
OTORGADO POR EL INSTITUTO NACIONAL DEL DERECHO DE
AUTOR: 04-2012-052213373400-101. NO. DE CERTIFICADO DE
LICITUD DE CONTENIDO: 15587. IMPRESO Y DISTRIBUIDO POR
DOCUMENTA CONSULTORES. LOS TEXTOS AQUÍ PUBLICADOS
SON EN SU TOTALIDAD RESPONSABILIDAD DE SU AUTOR.
CIRCULACIÓN AUDITADA POR SEGOB @ 2019.



CUERNO®

@cuernocalzada

Lo dice la crítica

4REAL

Autenticidad en cada bocado. Se destaca por su fidelidad a las raíces culinarias, respetando las tradiciones y autenticidad.

NEW

Descubre lo nuevo en la ciudad que está brindando propuestas innovadoras y conquistando a los foodies.

♥

Un lugar o platillo que se ha ganado el corazón de sus comensales por ser garantía en sabor y calidad.

✦✦

Sabores que deleitan y satisfacen hasta al paladar más exigente, simplemente memorable.

📈

Lo último en el mundo gastronómico. Esta tendencia está destacando con sus innovaciones y estilo fresco.

👍

Supera las expectativas y destaca por su sabor, calidad y servicio excepcional causando asombro en todos los sentidos.

ICON

En la cultura gastronómica, este lugar ha dejado una huella inquebrantable en la región por ser sinónimo de excelencia.

✚✚

Balance perfecto entre calidad y precio, respaldando que esta propuesta vale cada centavo.

Ocasión

☕

Desayunos

🍻

Amigos

🎂

Cumpleaños

🌙

Night

👨👩👧

Familiar

🤝

Negocios

YUM

Antojo

♥♥

En pareja

MUNCH

Munch

Zonales

MTY

Monterrey

STA

Santa Catarina

APO

Apodaca

MTY PTE

Poniente

SPG

San Pedro

ESC

Escobedo

MTY SUR

Sur

GPE

Guadalupe

SNN

San Nicolás



¡Haz crecer tu negocio con la mejor tecnología!

Producción constante, confianza total y hielo perfecto siempre



Marca líder en máquinas de hielo

🧊

DELTA MAX

🧊

SUPER STAR PLUS

🧊

GALA

🧊

DADO COMPLETO

🧊

MEDIO DADO

🧊

NUGGET

🧊

TROZEADO

Tu equipo de expertos para cuidar la calidad de tus alimentos y bebidas.

HORARIO: LUNES A VIERNES:
10:00 A 19:00 HRS | SÁBADO 10:00 A 16:00 HRS.

Tel. (81) 8340 6398 | (81) 8340 9265

@crt.professional
www.crtglobal.com.mx

SIEMPRE
UANL

Luis Ángel
Plata Cavazos

Egresado de Ingeniería
Industrial y Administración

4.º lugar Huawei
World's Best Installer
Contest 2025



® Residente Restaurant Magazine



09. CULTURA RESTAURANTERA



RESEÑA

La Mazatleca

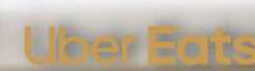
La Mazatleca en Plaza Áuriga es una joya culinaria que fusiona a la perfección los sabores frescos del mar con la tradición mexicana. Su propuesta se centra en mariscos 100% frescos y platillos innovadores que deleitan el paladar. Entre sus imperdibles destacan la tostada Patasalada, con su equilibrado toque picante; los delicados Tiraditos en la Playa, y el original Arrecife de Mariscos. Para quienes buscan sabores contundentes, las Chorreadas Carnavaleras son un éxito indiscutible, y el Cheesecake Brûlée cierra la experiencia con broche de oro. Su mixología gira en torno al mezcal, con cócteles como Dulce Infierno y Rojo Atardecer, evocando la alegría festiva del Pacífico. Las reseñas de visitantes confirman la excelencia de su cocina y el sabor espectacular que se disfruta en cada bocado.

El ambiente es fresco, moderno y acogedor, ideal para cualquier ocasión, mientras que el servicio es atento y profesional. En definitiva, La Mazatleca es una excelente opción para gozar de mariscos de calidad en un entorno agradable, avalado por la satisfacción de sus comensales.

LA MAZATLECA

TOSTADA PATASALADA

COMBINACIÓN DE CAMARÓN CRUDO, COCIDO Y SECO, BAÑADOS EN SALSA MAREA ROJA, MUY PICANTE, PEPINO, CEBOLLA Y CILANTRO.



HISTORIA



Vernáculo: Un homenaje culinario al noreste de México.

Una propuesta única que rinde homenaje al campo, la tradición y la esencia de sabores del noreste con calidad de nivel mundial.

Vernáculo, aclamado restaurante en San Pedro G.G., Nuevo León, es una expresión vibrante de la “cocina del terruño”. Abrió sus puertas en 2022, fundado por el visionario y experimentado Chef Hugo Guajardo, Vernáculo evoca a lo “nativo” y “propio del lugar”, es un manifiesto de su compromiso con los ingredientes únicos y de profundas raíces culinarias en el noreste de México. Bajo la dirección del chef, Vernáculo, va más allá de la gastronomía, es una experiencia que integra el entorno, los aromas, las texturas y los materiales de la región, rindiendo tributo a los artesanos y productores de nuestro campo. La filosofía culinaria de Vernáculo se centra en la investigación y la elevación de los sabores.

El chef transforma ingredientes locales al fuego vivo, utilizando la leña, el comal y el horno de piedra con técnicas ancestrales que respetan los sabores y tradiciones de la región. Sus creaciones, como las ensaladas de jacubes o el fideo tatemado con chorizo de Cadereyta, demuestran que la cocina de Nuevo León es rica y diversa, trascendiendo a la “carnita asada”, siempre con un profundo respeto por los sabores tradicionales que han pasado de generación en generación, provocando que Vernáculo fuera reconocido en 2024 al ser distinguido como “Recomendado Michelin” en la primera selección de la Guía Michelin México.

Este galardón celebra su habilidad para “encumbrar” la cocina del Noreste Mexicano, convirtiéndolo en una visita obligada para regios y visitantes.

VERNÁCULO

Av. Cto. Frida Kahlo 303
Distrito Armida, Valle Oriente
San Pedro G G, Nuevo León.



☎ 81 1038 8043
📱 @vernaculonl
🕒 Reservas por opentable

APERTURA



Arte y gastronomía se juntan. Frida Kahlo Casa Restaurante abre sus puertas en San Pedro.

Una experiencia sensorial que combina narrativa, gastronomía y homenaje a la pintora mexicana.

El pasado 30 de junio se llevó a cabo la inauguración de Frida Kahlo Casa Restaurante, primer restaurante oficial de la pintora, en Plaza Áuriga, San Pedro Garza García. Concebido por Timeless Brands, este concepto va mucho más allá de la ambientación: propone una experiencia sensorial dedicada a la vida y obra de la icónica artista mexicana.

El espacio fusiona gastronomía, arte y narrativa, invitando a los comensales a vivir una cena que es, a la vez, una auténtica inmersión cultural. Cada detalle, desde la decoración hasta la música ambiental, está cuidadosamente seleccionado para rendir homenaje al universo emocional de Frida.

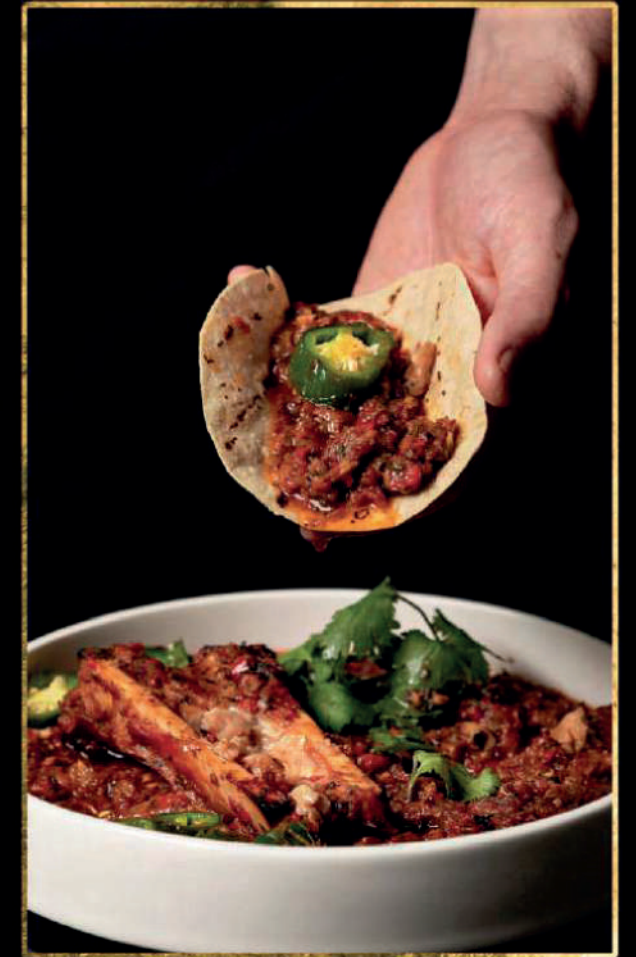
Su primer menú, con opciones de 3, 6 y 9 tiempos que incluye maridaje, está inspirado en los “Amores y Desamores” que marcaron la vida de la pintora y que no se han contado nunca de esta manera.

Cautiva todos los sentidos, ya que cada platillo es precedido por una breve historia que contextualiza su creación: personajes clave, rupturas, pasiones y la imprescindible reconciliación con el amor propio.

Frida Kahlo Casa Restaurante se concibe como una experiencia guiada, donde el sabor se convierte en vehículo del relato.

El menú cambiará cada cuatro meses para mostrar distintas facetas de la artista, invitando a regresar una y otra vez, no solo por sus platos, sino por las historias que nos cuenta.

TERRAE
TRATTORIA REGIA



THE WESTIN
MONTERREY VALLE

The Westin Monterrey Valle

Av. Manuel Gómez Morán y Río Missouri, Punto Valle, 66220 San Pedro Garza García, N.L.

☎ 81 2713 3100 • TERRAE Trattoria Regia f @terraetrattoriaregia



5 RAZONES

Parrilla 111

Desde su cocina nortea hasta su ambiente con música en vivo, este restaurante se ha ganado el corazón de los regios.

1. Especialidad en cocina nortea

Parrilla 111 ofrece cortes premium como rib-eye, sirloin, arrachera y aguja nortea, preparados a la parrilla, además encontrarás clásicos como frijoles charros, cortadillo, machacado con huevo, entre otros guisos típicos. Ideal para quienes buscan auténtico sabor norteo con calidad y tradición.

2. Perfecto para celebraciones especiales

Gracias a su atmósfera elegante, Parrilla 111 es una excelente opción para festejar cumpleaños, aniversarios o cenas importantes, con espacios adecuados para grupos grandes y una atención inmejorable.

3. Servicio atento y personalizado

El equipo de Parrilla 111 se destaca por su amabilidad, rapidez y disposición para atenderte como te mereces, con un trato cercano y profesional, haciendo que cada comensal se lleve una gran experiencia en cada visita.

4. Ambiente con música en vivo

Parrilla 111 ofrece presentaciones de música en vivo que complementan a la perfección la experiencia culinaria. La música regional y nortea crea una atmósfera auténtica que celebra las raíces del norte de México.

5. Trayectoria y respaldo de sus clientes

Con casi 8 años de haber abierto sus puertas y más de mil reseñas, Parrilla 111 ha logrado consolidarse como una opción confiable y de calidad en la ciudad. Su consistencia en calidad, sabor y atención al cliente es reconocida por una base sólida de comensales satisfechos.

@parrilla111



♦ PARRILLA111 ♦
COCINA REGIONAL MONTANA

CHILE EN NOGADA



812 317 4438 - 811 652 5376

Parrilla111





ESTRELLAS DE NUEVO LEÓN

Estrellas de Nuevo León

Con una metodología probada, Residente Restaurant Research realiza desde 2016 una encuesta anual a más de **1,000 consumidores restauranteros** de Nuevo León. Los encuestados se escogen y balancean por municipio, edad y poder de compra. Las encuestas se realizan en lugares específicos y no se incentiva al participante de ninguna forma. Los restaurantes mencionados representan **verdaderamente** nuestros gustos como sociedad y podemos llamarlos “Estrellas de Nuevo León”. Esta información había quedado reservada solo para un selecto grupo de líderes de la industria restaurantera, entregada en presentaciones privadas, sin embargo, a partir de ahora, **las marcas ganadoras** se publicarán en los diferentes medios de comunicación Residente.

Genuina



Adultos

Consumidores cuya residencia se ubica en los municipios de San Pedro y Monterrey, su edad fluctúa entre los 36 y 56 años respondiendo a la pregunta, “¿Qué restaurante te es más genuino?”

1. El Chamalito

Mariscos

2. Los Toreados del Álamo

Tradicional mexicana

3. Cuari Terraza

Mexicana e internacional

4. Rosta

Mediterránea-latinoamericana

5. Indio Azteca

Comida Mexicana

ICON



Jóvenes

Consumidores cuya residencia se ubica en los municipios de San Pedro y Monterrey, su edad fluctúa entre los 24 y 35 años respondiendo a la pregunta, “¿Qué restaurante te es más genuino?”

1. Taquería Americana

Tacos

2. Cocina Higuera

Comida Mexicana

3. Corazón Corazón

Desayunos

4. Más Salsa

Tacos

5. Sushi Iwa

Comida Japonesa



¿QUE PIDO?

Mariscos El Gordo

Sabores que te harán regresar, aquí es puro disfrute y frescura. ¿Qué pedir en Mariscos El Gordo?

Textura y sazón en cada platillo.

1. Torre del Gordo

Una torre imponente que combina capas de camarón crudo, camarón cocido, pulpo y robalo, servidos con salsas especiales y aderezos cítricos. Su mezcla de mariscos la convierten en la opción ideal para quienes buscan algo abundante y lleno de sabor.

2. Aguachile

Es perfecto para amantes de los sabores intensos. Puedes elegir entre camarón, pulpo, callo y otros mariscos, para prepararlos con pepino, cebolla morada, chiltepín y su salsa especial de aguachile.

3. Molcajete de Mariscos

Este platillo mezcla una abundante porción de camarones, pulpo y pescado, se acompaña de aguacate y es bañado con una salsa robusta. Su combinación de mariscos y salsas especiadas lo hacen una opción rica y generosa.

4. Tostada Embarazada

Con camarón crudo y cocido, robalo, pulpo, pepino, cebolla morada, aguacate y salsas de la casa, sobre una base crujiente, esta tostada logra una mezcla de sabores bien equilibrados.

5. Costra de Queso

Una capa dorada de queso a la plancha, crujiente por fuera y ligeramente ahumada, rellena con mariscos frescos que aportan un delicioso contraste de texturas y sabores. Puedes elegir entre camarón, pescado, marlín, pulpo, entre otros.

@elgordo.mariscos



#FANDELGORDO

Suc. Garza Sada
Plaza 1892, Av. Eugenio Garza
Sada 1892, Contry
811 654 8528

Suc. Trébol Park
Av. Lázaro Cárdenas #2424,
Residencial San Agustín 1er Sector
813 264 8538

Suc. Cumbres
Av. Paseo de los Leones #1534,
Cumbres 1er Sector
811 662 6403

Cultura
restaurantera



residente.mx

RESTAURANT VIBES

Sierra Madre

@sierramadrebrewingco

Un verdadero clásico en Monterrey, donde cada trago y bocado cuentan una historia de sabor y buen ambiente.

Sierra Madre Brewing Co. es mucho más que un restaurante; es un ícono regiomontano que ha conquistado a locales y turistas por igual. Su propuesta única combina excelente comida y servicio, con cerveza artesanal de calidad y un ambiente relajado, convirtiéndolo en una parada obligada para quienes buscan un buen rato sin complicaciones. Su legado crece con cada grupo de amigos y familias que los visita. Échale un ojo a sus paquetes si además quieres ahorrar sin sacrificar calidad.



TOP DEALS 4

PLATILLO, ENSALADA Y BEBIDA

(REFRESCO, LIMONADA O NARANJADA)

POR SOLO

\$189

VÁLIDO DE LUNES
A JUEVES
DE 12:00 PM
A 5:00 PM.



CARAMEL CHEESE
BURGER



SWEET & SOUR
CHICKEN



GRILL
CHICKEN
PASTA



CRISPY
FISH
FILLET



PIDE ESTE DEAL
Y LA CERVEZA DE
LA CASA O COMERCIAL
SOLO TE CUESTA

\$40

Cultura
restaurantera



residente.mx

DREAM MEAL

Maui

Este speakeasy tropical en Barrio Antiguo destaca su propuesta fusión México-Venezuela y su ambiente relajado. Te presentamos cinco platillos para probar en Maui.

1. Empanadas Venezolanas

Con diferentes rellenos, como carne y pollo, son acompañadas de salsa suprema y una salsa picante de la casa.

2. Tequeños

Deliciosos palitos de queso envueltos en masa de hojaldre; se sirven calientes para conservar su textura dorada.

3. Nachos Patacón

Crujientes patacones como base, cubiertos de queso fundido, con carne molida, pico de gallo y crema ácida.

4. Arepas Venezolanas

Rellenas de guisos clásicos venezolanos o combinaciones gourmet de su menú.

5. Coctelería de autor

Para acompañar tu comida su coctelería es clave. Sus mojitos tropicales y creaciones con mezcal o ron siempre saben lucirse.

@maui.mty

Maui ^{Con}



📍 José María Morelos #1045



Uber
Eats



Cultura
restaurantera



residente.mx

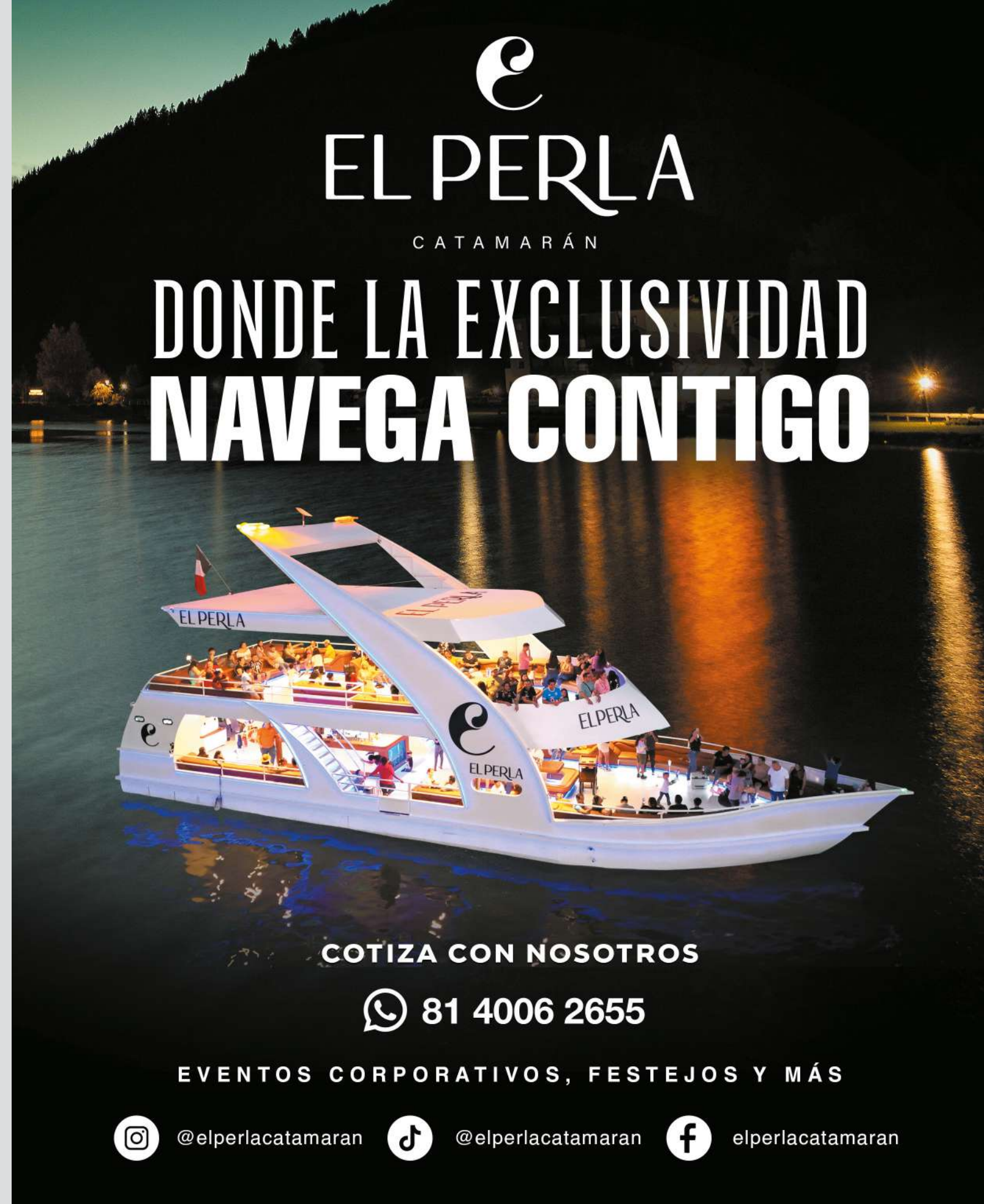
Nacho Lara
@andolleno.mty



TESTIMONIO

El Perla Catamarán

La llegada de **El Perla Catamarán** ha sido una verdadera revelación para Nuevo León. Por fin tenemos un concepto único que nunca habíamos visto en la región. ¡Los regios estamos encantados! Desde paseos relajantes hasta eventos vibrantes. **El Perla Catamarán** ofrece una experiencia totalmente nueva en la Presa de la Boca. Como creador de contenido, me emocionó muchísimo descubrir esta propuesta innovadora, especialmente con su oferta de gastronomía y mixología de primer nivel. Recientemente, tuve la oportunidad de asistir a uno de sus eventos junto a otros creadores de contenido. Fue increíble ver a todos disfrutar al máximo de la deliciosa comida de Garage Pizza Club, la mixología excepcional y la música de DJ Pablo. Nuestro objetivo común: compartir la alegría y contagiar a nuestras comunidades para que vengan a vivir la experiencia de **El Perla Catamarán**.



EL PERLA

CATAMARÁN

DONDE LA EXCLUSIVIDAD NAVEGA CONTIGO

COTIZA CON NOSOTROS

 81 4006 2655

EVENTOS CORPORATIVOS, FESTEJOS Y MÁS



@elperlacatamaran



@elperlacatamaran



elperlacatamaran

EN TENDENCIA

Nuevas propuestas

Cada tanto surgen propuestas y aperturas de nuevos restaurante; te presentamos algunos de los más recientes de la escena culinaria de Nuevo León.



FRIDA KAHLO CASA RESTAURANTE

Espacio que fusiona gastronomía, arte y narrativa, ubicado en Plaza Áuriga, San Pedro Garza García. Este concepto brinda una experiencia sensorial dedicada a la vida de la artista mexicana. Su menú cambiará constantemente para conmemorar todas las etapas de su vida.

ICON NEW

SPG



DULCE FANTASÍA

Para todo fan del mundo Disney, Dulce Fantasía, ubicado en el Centro de Monterrey cuenta con mundos temáticos inspirados en La Cenicienta, La Sirenita, Ratatouille, Mulán, Lilo y Stitch, Aladín, Halloween Town y El país de las Maravillas. Sus platillos, bebidas y postres también están inspirados en la temática, como Pechuga a la Olaf, Sándwich Remi, Ómelet Chefsito, La Úrsula, Fulgor, Manzana Encantada, entre otros.

NEW

MTY



DRIFT. CAFÉ & CONCEPT STORE

La cafetería más novedosa de la ciudad se encuentra en Plaza Animol en Escobedo, un espacio en donde el arte, la moda y el café se reúnen, su concepto y decoración esta inspirado en el estilo urbano, puedes disfrutar de café late, matcha cold pistache, latte pistache cold , galletas y demás.

NEW

ESC



GRILL CHEF

Lo más nuevo del asador; en el municipio de Santa Catarina sobre Perimetral Sur, se encuentra Grill Chef, en donde puedes disfrutar de sus deliciosos platillos como parrilladas, tacos de carne asada, sirloin, pastor, burritos campechanos, papa asada chilaquiles norteños, chilaca con carne asada y papas en chile morita.

NEW

STA



DARTH COFFEE

Si te gustan los cómics, el cosplay, los juegos de rol o simplemente buscas un lugar diferente, Darth Coffee inspirado en el universo de Star Wars está diseñado para ti. Se encuentra ubicado en Paseo de los Leones 4to Sector, en donde puedes disfrutar de frappés galácticos, baguettes recién horneados, mocktails temáticos, juegos de mesa, dinámicas y comunidad. No es solo una cafetería, es un punto de encuentro desde una galaxia muy lejana.

NEW

MTY



TACOS A VAPOR



Favorito
del mes
Taco de
deshebrada

DESDE 1968

TACOS DON PANCHITO

Tacos a vapor en tortilla de maíz y harina

Lunes a Domingo de 7:30 am - 2 pm / Plaza Loreto de 7:30 am - 3 pm



Ticket promedio
por persona

\$100

Ocasión ideal

- Familiar
- Negocios
- Rápido
- De oficina
- Amigos
- En pareja
- Solo
- Desayunos



(81) 83671452



tacosdonpancho1968



Tacos Don Pancho



Uber
Eats

Recomendación

Ya sea en maíz o en harina, te recomendamos bañar tus tacos en su auténtica y original salsa verde, la cual se ha convertido en un imperdible para el público.

La crítica opina



Código de vestido
CASUAL



Interior y Exterior
COMEDOR



COMFORT FOOD

20 Sucursales en:

MTY

SPG

SNN

STA

ESC

APO

GPE



FACEBOOK



INSTAGRAM



WEBSITE



MÁS DE 50 AÑOS DE PURO SABOR REGIO

TACOS AL VAPOR, RECETA DE SIEMPRE Y UNA SALSA QUE YA ES LEYENDA.

81-83-37-99-04

81-83-67-14-52

TACOS DON PANCHITO

@TACOSDONPANCHITO1968

@TACOSDONPANCHOMTY



RESEÑA

Señor Latino

Fundado en 2011, Señor Latino se ha consolidado como un pilar entre los restaurantes favoritos en la ciudad.

Más allá de su década de existencia, lo que verdaderamente lo distingue es la habilidad de ofrecer una experiencia que combina la calidez de un hogar con la riqueza de la cocina mexicana tradicional. Señor Latino ha perfeccionado clásicos que deleitan a sus comensales. Imperdibles son sus Enchiladas Rojas, una porción generosa de cuatro piezas bien rellenas en la típica tortilla bañada en salsa roja, acompañadas de su ensalada y papitas bien doraditas. Cada bocado es un recordatorio de los sabores auténticos que han pasado de generación en generación.

Otro platillo que se ha ganado el corazón de sus visitantes son los Chilaquiles Divorciados. Esta ingeniosa creación te ofrece lo mejor de dos mundos: crujientes chilaquiles, migas con huevo, bañados en dos salsas, y complementados con tiernas piezas de pollo, queso fresco y crema. Es un plato que equilibra sabores y texturas, ideal para cualquier momento del día.

En resumen, Señor Latino no es solo un restaurante; es un destino donde la tradición se encuentra con la calidez, y donde cada plato es una celebración de la cocina mexicana. Si buscas una experiencia culinaria auténtica y un ambiente familiar, éste establecimiento, sin duda, es tu opción a visitar.

**•PROMO PARA COMPARTIR•****2x1**
VIG. 31/DIC/2025

12PM A CIERRE. CONSUMO EN RESTAURANTE

VÁLIDO EN TODAS LAS SUCURSALES (EXCEPTO SUC. TEC)

LUNES -	2X1 ENCHILADAS ROJAS.
MARTES -	2X1 ENTOMATADAS.
MIÉRCOLES -	2X1 FLAUTAS DE POLLO.
JUEVES -	2X1 ENMOLADAS.
VIERNES -	2X1 TACOS DE PICADILLO.

-SE APLICAN RESTRICCIONES -

5 RAZONES

Tacos Keyon

Con más de 30 años de experiencia, múltiples sucursales y miles de seguidores, este clásico regiomontano sigue conquistando paladares.

1. La experiencia los respalda y miles de reseñas positivas

Cuenta con una trayectoria de más de dos décadas en el mercado regiomontano, siendo Tacos Keyon la mejor calidad y consistencia de su sabor y servicio.

2. Trompo al pastor reconocido como uno de los mejores

Su trompo es un clásico que muchos comensales consideran de los mejores en Monterrey, gracias a su sazón auténtico que hace que cada taco sea una experiencia única.

3. Cobertura en Nuevo León

Con sucursales en Monterrey, Guadalupe, Apodaca, San Nicolás, García y su Nueva Sucursal en Carretera Nacional, Tacos Keyon te permite disfrutar de su sabor estés donde estés gracias a su amplia presencia en el estado.

4. Promociones atractivas y menú para todos los gustos

Tacos Keyon ofrece promociones ideales para compartir. Su menú abarca desde clásicos como trompo y bistec, hasta hamburguesas, papas preparadas, todo con el sabor casero que los ha hecho famosos.

5. Atención rápida y sin complicaciones

El servicio está enfocado en servirte bien y rápido. A pesar del flujo constante de clientes, el personal mantiene eficiencia y amabilidad.

@tacoskeyon

Cultura
restaurantera





30 AÑOS

DE PUROS TACOS BIEN HECHOS

TACOS KEYON

DRIVE THRU

ACAPULCO

📍 Blvd. Acapulco 413, Balcones de San Miguel, GPE, N.L.

SAN RAFAEL

📍 Calle Quintana Roo Villa Española, GPE., N.L.

SAN CARLOS

📍 Villa Plasencia 102, Villa de San Carlos, Apodaca, N.L.

BELLO AMANECER

📍 Plaza comercial nuevo amanecer GPE., N.L.

DRIVE THRU

LOMAS

📍 Bosques de las lomas 2003, Cumbres San Patricio, García, N.L.

CUMBRES

📍 Av Abraham Lincoln 5002, Cumbres San Agustín, Monterrey, N.L.

CARRETERA NACIONAL
NUEVA SUCURSAL

📍 Av. Carretera Nacional Col. Las Diligencias, Monterrey, N.L.

  SIGUENOS EN NUESTRAS REDES: TACOS KEYON

ENCUENTRANOS EN:





REGRESO A CLASES

¡El regreso a clases está cerca! Te recomendamos 5 platillos para “hacer la tarea” más divertida.

Sabemos que la jornada escolar puede ser agotadora, tanto para estudiantes como para padres, por eso te traemos algunas recomendaciones de platillos que te ayudarán a recargar energías y disfrutar al máximo este nuevo ciclo.



Tortas
Tortas Bernal
Tortas La Purísima
Jac & Ray

residente.mx

En portada



Ensalada

Super Salads
Nectarworks
On Balance

residente.mx

En portada



Hamburguesa

Carl's Jr.
Burger Nation
Strikers



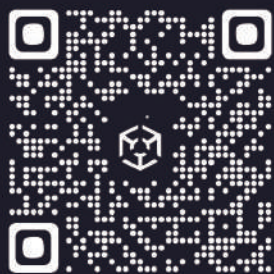
Tacos

Tacos Villa de Santiago
Tony's Tacos
Cesar's Tacos



Guisos

Cafetería Gaby
La Puntada
Catrinas Chilaquiles



tresesenta
ESTRATEGIA DIGITAL

ventas: 811-915-2174

www.tresesenta.com.mx



43. EN PORTADA: LA CAVA



La Cava acelera su expansión con nuevas sucursales

Con un ambiente, que fusiona con maestría lo informal y lo formal, invita a cada cliente a sumergirse en una rica y fascinante cultura de bebidas. En este entorno acogedor, los clientes no solo disfrutan de su bebida preferida, sino que también cuentan con el respaldo incondicional de asesores especializados. Estos expertos, siempre dispuestos a resolver cualquier duda, se dedican a ofrecer las mejores recomendaciones, asegurando que cada elección sea un acierto y una puerta a nuevos descubrimientos. Los fundadores crearon una empresa bajo el lema “ganar-ganar”, donde tanto empleados como clientes se benefician y crecen en un ambiente de respeto y cercanía. El compromiso de **La Cava** se centra en un servicio excepcional y una calidad superior, pilares que a lo largo de su trayectoria como una orgullosa empresa mexicana, **La Cava** ha demostrado una resiliencia notable. Ha enfrentado y superado una serie de grandes retos, desde los desafíos iniciales de su inauguración hasta la complejidad de expandir su mercado y la vital necesidad de adaptarse constantemente a las cambiantes necesidades y preferencias de sus clientes.

La visión de **La Cava** es consolidarse como una de las marcas líderes en el mercado, no solo en Nuevo León,

sino expandirse y llevar la cultura de vinos, destilados y licores a todos los rincones posibles, promoviendo la educación y la apreciación por las bebidas espirituosas de alta calidad.

¡Y sus planes de expansión son una realidad!

La Cava está experimentando un crecimiento a pasos agigantados y se encuentra en los preparativos finales para la próxima apertura de su sucursal en San Pedro. Esta nueva ubicación no será un simple punto de venta; se proyecta como un punto clave, un espacio multifuncional especialmente dedicado a ofrecer un espacio dedicado a cenas maridaje, eventos privados y cursos.

Como siempre, contarán con una extensa y selecta variedad de destilados nacionales e importados, así como vinos de todo tipo, además de una exquisita charcutería fina.

Además, en un futuro cercano, **La Cava** tiene prevista la apertura de otra sucursal en Saltillo este mismo año, consolidando su presencia y alcance en la región.

LA CAVA®
LIQUOR WINE & BEER


MAISON FONDÉE EN 1776
LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

VINTAGE 2014

Notas de Cata

Tiene un color amarillo con reflejos ámbar. Cuenta con una efervescencia dinámica y regular. Boca amplia, afrutada y densa: su sabor es intenso y profundo. Se asemeja a un bouquet suave, casi dulce. Con matices de frutas amarillas y frutos rojos maduros y ligeramente ácidos. Una concentración dulce y aterciopelada con toques especiados, haba de cacao y ahumados.

Elaboración

Se cría una media de 4 años sobre lías y descansa tras el degüelle un mínimo de 6 meses para perfeccionar su madurez.

Origen: Viñedo de La Montagne en Francia
Variedades: 71% Pinot noir & 29% Chardonnay
Vinos con crianza en madera: 25%
Fermentación Maloláctica: 20%

EN PORTADA



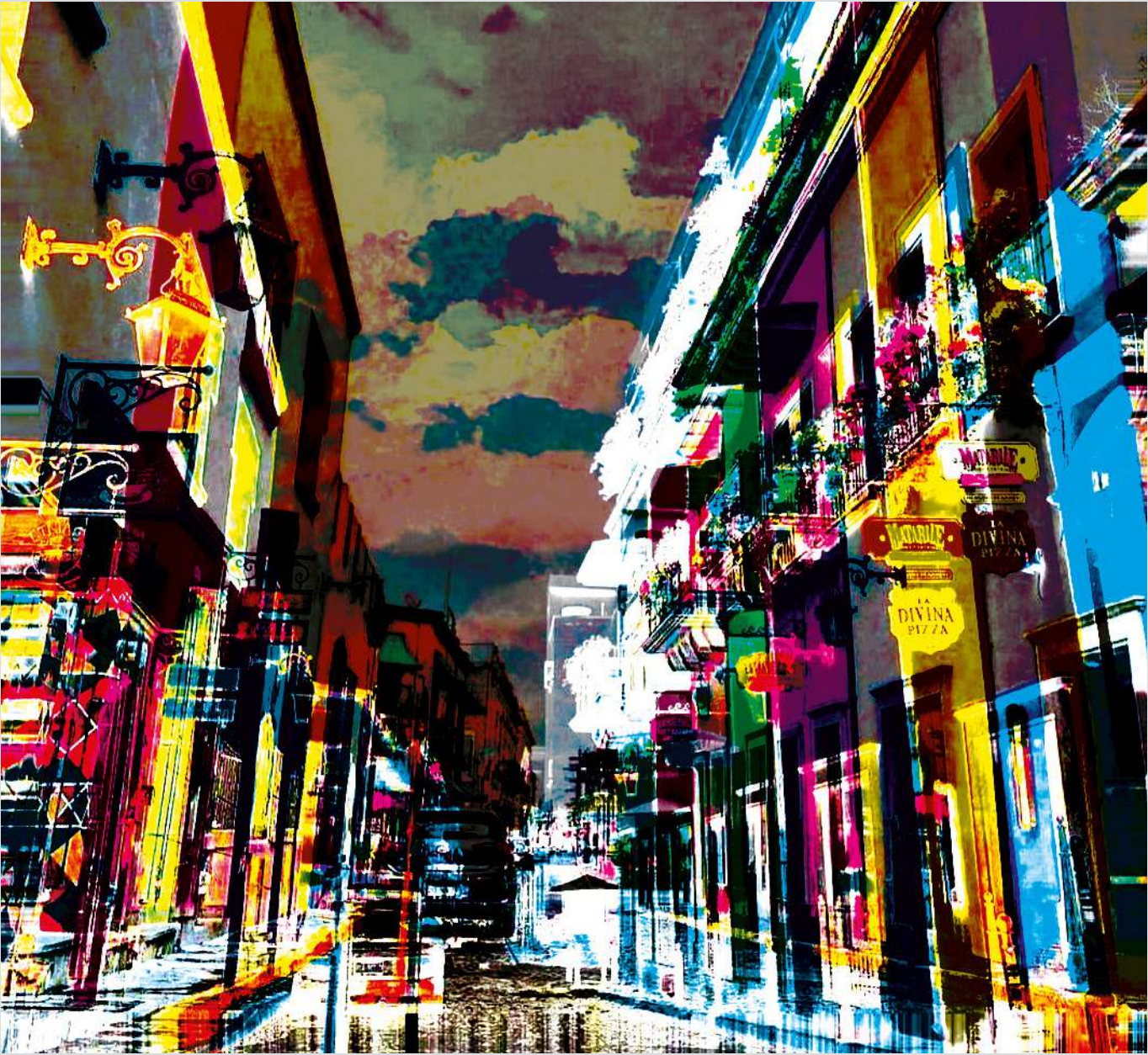
PRÓXIMAMENTE
NUEVA SUCURSAL

SAN PEDRO



SAN PEDRO GARZA GARCÍA, NUEVO LEÓN.

81 1098 8602



48. EN TENDENCIA: BARRIO ANTIGUO

RECOMENDACIONES RESIDENTE



MAUI

Ubicado en Morelos No. 1045, Maui es el lugar ideal para dejarse llevar por la buena música, la atmósfera íntima y una decoración inspirada en el Caribe. Su coctelería de autor es el alma del espacio: cada trago es una explosión de sabores exóticos y técnicas creativas. En su menú puedes encontrar platillos como empanadas venezolanas, nachos, arepas y hamburguesas.



GALINDOS CAFÉ

Ubicado en Morelos se encuentra Galindo's Café, una de las cafeterías con más tiempo en Barrio Antiguo, su concepto "café- librería", mezcla la literatura con eventos de arte y un menú especializado en los cafés y postres. Aquí puedes encontrar platillos como pizza, omelette, sandwich de pan brioche, croissants, chilaquiles, toast, waffles y una amplia variedad de repostería.



JABALINA

Con una mención en la Guía Michelin, el restaurante Jabalina ubicado en Padre Mier, cuenta con un área de patio con un toque rústico con paredes en piedra y luces tenues perfecto para ir con amigos el fin de semana, donde uno de los puntos a destacar es su barra con coctelería. En su menú encuentras platillos como cortes de carne, mariscos, ensaladas, chilaquiles y tacos.

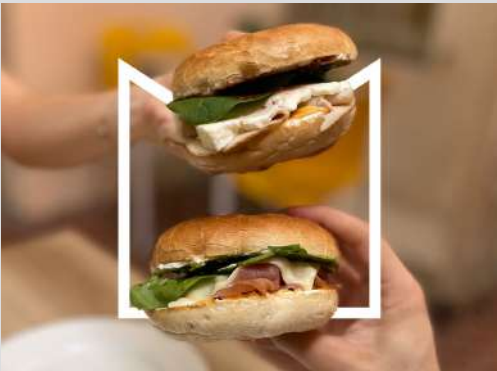


RECOMENDACIONES RESIDENTE



LÚCIDO CAFÉ BAR

Una cafetería- bar en lo que alguna vez fue una vecindad, ubicada en la calle Padre Raymundo Jardón. Su estilo es rústico y sofisticado a la vez, con spots instagramables y un concepto que hace alusión a los sueños y las culturas prehispánicas. Su menú contiene platillos como tacos, entomata-das, ceviche, postres y bebida como matcha, café y coctelería.



CASA MOTIS

En Padre Raymundo Jardón, dentro de la librería/ teatro “Casa Motis” se encuentra una cafetería con un diseño cómodo y acogedor donde buscan crear un rincón para mentes curiosas y almas crea-tivas, para que todos aquellos que quieren buscar algún libro y acompañarlo con un café y un postre, el lugar destaca por tener café de especialidad, además de que todo el menú está inspirado en la gastronomía mexicana.



FEELGROW

Ubicado en la calle Dr. Coss se encuentra Feel-grow, un restaurante con cocina mexicana y parrilla internacional con área de jardín diseñado para la velada romántica perfecta. En su menú encuentras platillos como pastas, cortes de carne, ensaladas, cremas y mariscos.



RECOMENDACIONES RESIDENTE



ME MUERO DE HAMBRE

En la calle Francisco Javier Mina se encuentra Me Muero de Hambre, un lugar con terraza y 4 cocinas diferentes donde puedes encontrar una opción según tu antojo, “Matarile” con antojitos mexicanos y cantina, “La Sirena Embarazada” en la que puedes encontrar Mariscos, “La Divina pizza” es cocina italiana y “Estaquearde” la cual es una taquería.



CATA LUNA

Ubicada en la calle Matamoros, Cata Luna es una cafetería con un enfoque artístico en la que suelen tener eventos donde cuentan con música en vivo, basares o talleres de pintura, además de ser una de las cafeterías participantes en el pasaporte del café por segunda ocasión. Su menú contiene platillos como ensaladas, paninis, bagels, sándwiches, galletas y pasteles.



ANDOLINI

Este restaurante fusión italiana ubicado en la calle Morelos, es uno de los favoritos cuando de cenas románticas se trata, con una terraza en la que puedes reservar para pedidas de mano u ocasiones especiales, una gran vista del centro de Monterrey y un menú por tiempos perfecto para la ocasión. además cuentan con opciones como pas-tas, ensaladas, pizzas clásicas y gourmet, postres, así como vinos y coctelería.



RECOMENDACIONES RESIDENTE



IL CIELO ITALIA

Un lugar con auténtico sabor italiano ubicado en la calle Morelos. Il Cielo Italia tiene un diseño donde las paredes de piedra, detalles en madera y una iluminación cálida juegan un papel importante en la atmósfera del lugar. Su menú incluye platillos como pastas, pizzas, ensaladas, lasaña, tiramisú, salmón y coctelería.



ADESSO

Ubicado en la calle Matamoros se encuentra este restaurante italiano con una estética colorida y un ambiente familiar, con mesas en madera y luz natural creando una sensación refrescante perfecto para ir con amigos, cuentan con un amplio menú con un sabor auténtico, con platillos como pastas, lasaña, ensaladas, bruschettas al pomodoro, salmón y una gran variedad de pizzas.



IANNILLI

Este restaurante ubicado en la calle Dr. Coss con un enfoque en la cocina italiana tiene un diseño clásico, con paredes en piedra, detalles en madera y una suave luz cálida, creando una estética rústica pero sofisticada a la vez, en su menú puedes encontrar platillos como pastas, cortes de carne, ravioles, salmón, riso, pizzas, ensaladas, postres y una carta de vinos.



En tendencia



53. FOOD & DRINKS



Tacos Santa Fé
El Papalote



Camarones Zarandeados
Coctelería El Ricas



Pescado Fusión
Mar del Zur



Camarones QK
El Chamalito

RESEÑAS RESTAURANTERAS



THAI THAI

Thai Thai se ha convertido en uno de esos lugares que se recomiendan de boca en boca. Su cocina tailandesa, sin pretensiones, con sabores intensos y platos bien pensados. El ambiente es cálido, ideal para ir en grupo y compartir todo al centro. Aquí se come sabroso, se platica a gusto y siempre dan ganas de volver.



BEER SALOON

Beer Saloon es de esos bares donde todo se da fácil: la charla, la comida y las ganas de quedarte un rato más. Las chelas siempre llegan frías, hay botanas para compartir y el ambiente se acomoda tanto para ver un partido como para simplemente pasarla bien con amigos. Sin pretensiones, pero con todo lo necesario para una buena noche.



ANTOJITOS LAS 5 MARIAS

Antojitos Las 5 Marías tiene ese sabor que reconforta y se siente hecho en casa. Sus burritos, tacos y sopes llegan al punto exacto entre lo abundante y lo sabroso, sin necesidad de adornos. Es un lugar para ir con hambre, con antojo y con ganas de comer bien. Aquí todo se trata de disfrutar.



RESEÑAS RESTAURANTERAS



TAKI-ANDO

Taki-Ando es ese lugar donde los guisos de casa se sirven sin prisas y con el sabor que uno extraña entre semana. El menú es directo: chile relleno, cortadillo, mole o enchiladas, con dos complementos que te hacen sentir como en domingo. Aquí se viene a comer bien, sin complicarse y con esa sensación de comida hecha con cariño.



PEPES STONE BAKED PIZZA

En Pepe's hacen las pizzas como debe ser, masa con su punto, bien trabajada y horneada en piedra como debe ser. El pepperoni tiene ese toque picante que pide otra rebanada, y la mozzarella fresca hace su trabajo. Los rolls de Nutella son el remate perfecto. Podría tener más variedad para vegetarianos, pero cuando antoja una pizza bien hecha, aquí no fallan.



EMPANADAS LA PORTEÑA

Empanadas La Porteña es el auténtico sabor Tampiqueño, famoso por sus empanadas rellenas de cajeta con queso Philadelphia y conchas especiales. Cuenta con precios accesibles, variedad de pan dulce y atención cercana, atendidos directamente por su dueño, brinda una experiencia cercana y única, con un servicio que busca que cada cliente se sienta como en casa.



OPINIÓN

Entrevistas

Adrián Herrera

Pati Jinich

Carito Lourenço

OPINIÓN



ICON



Chef Adrián Herrera

Chef autodidacta que ha conquistado el mundo de la gastronomía con su creatividad, pasión y habilidades culinarias. Además de ser reconocido por sus creaciones en la cocina, también es escritor y fotógrafo, lo que demuestra su versatilidad y amor por el arte en todas sus formas.

¿Qué implica la selección o diseño del menú de postres o para el diseño y selección de un postre directamente? Los postres son parte del menú. Aunque se trata de una especialidad, no debemos considerarlos algo aparte. Lo que sí se debe tomar en cuenta es reducir la cantidad de azúcar. No sólo por el tema de salud, sino porque los “postres al plato” requieren desarrollos y propuestas que empujan los límites de los salado y lo azucarado. Es pues un tema técnico y cultural.

OPINIÓN



Pati Jinich

Chef mexicana, ganadora de prestigiosos reconocimientos, conductora de televisión, autora de libros de cocina y conocida por su serie de televisión, Pati's Mexican Table. Es la chef residente del Instituto Cultural Mexicano en Washington, D.C., desde 2007.

¿Cuál es tu platillo favorito, y el que más frecuentas? Y ¿por qué?

Elegir un platillo favorito puede ser complicado, dada la gran variedad gastronómica existente. Sin embargo, existe una clara fascinación por los huevos en todas sus presentaciones. Desde unos clásicos huevos revueltos con cebolla caramelizada, espinaca y calabacita bañados en salsa verde, hasta opciones como huevos estrellados, huevos rancheros, ahogados, omelettes, enchiladas de huevo, chilaquiles con huevo y tacos con huevo. Este ingrediente, tan versátil como accesible, destaca por su sabor, valor nutricional y bajo costo, características que han permitido que la cocina mexicana lo aproveche de formas creativas y deliciosas. Curiosamente, al hablar de favoritos, la elección suele debatirse entre enchiladas y chilaquiles; sin embargo, los chilaquiles coronados con huevos suelen llevarse un lugar especial.

OPINIÓN



Carito Lourenço

Es Co-Dueña del restaurante Fierro en la localidad de Valencia, España. Recibió una Estrella Michelin, considerada el Oscar de la gastronomía, por su restaurante ubicado en esa ciudad española.

Si hablamos sobre la oleada de restaurantes que se enfocan mucho más en el ambiente y la decoración viendo el restaurante como una experiencia, más allá del tema de la comida ¿cuál es tu postura o punto de vista alrededor de esta corriente de restaurantes. La tendencia de enfocar los restaurantes en la experiencia y la decoración me parece interesante, siempre y cuando la comida siga siendo la protagonista. El ambiente puede potenciar una experiencia gastronómica, pero nunca debería eclipsar la calidad de los platos. En Fierro, buscamos que todo esté alineado: un espacio acogedor que complemente nuestra propuesta culinaria. Que esto ocurra al revés hace que el sitio en cuestión pierda todo mi interés.



Residente
Restaurant
Books

Platillos icónicos de Nuevo León

Historia culinaria que pasó del hogar



¡Ya disponible volumen VI!

Pídalo al teléfono: (81) 8044 9800
o en www.residente.mx

Costo \$250

Envío gratuito a partir de 2 ejemplares
[@residentemty](https://www.instagram.com/residentemty) | [f residentemx](https://www.facebook.com/residentemx)

® Residente Restaurant Magazine



65. NOTICIAS

NOTICIAS



Café enlatado al momento, tendencia global que ya llegó a Monterrey. Aquí 2 opciones.

Cuadro Chico y Lúo Latte reconfiguran la experiencia cafetera en Monterrey con diseño, rapidez y sabor.

En Monterrey y San Pedro, dos propuestas cafeteras han captado la atención del público al reinventar la manera de consumir café y matcha: Cuadro Chico y el recién inaugurado Lúo Latte. Ambos lugares apuestan por una experiencia visual y sensorial distinta, sirviendo sus bebidas preparadas y enlatadas al momento, lo que no solo garantiza fresca, sino que también ofrece una presentación original que se ha vuelto viral en redes sociales. Esta tendencia ha generado largas filas y una creciente demanda, consolidando su lugar como referentes del café moderno en la ciudad.

Lúo Latte, en particular, ha causado revuelo por su enfoque en el matcha, ha tenido tanto éxito que ya están comenzando a tener grandes filas para poder disfrutar de sus bebidas de matcha. Por su parte, Cuadro Chico destaca no solo por sus lattes, sino también por su propuesta visual minimalista y su ambiente. Ambas cafeterías han sabido conectar con una generación que busca más que una bebida, una experiencia estética, rápida y única.



Adivina: ¿Cuál es la mejor hamburguesa al carbón según los estudiantes del Tec?

Desde 1993, miles de estudiantes han encontrado en El Arbolito un sabor casero que resiste al tiempo.

Desde 1993, El Arbolito con sus hamburguesas al carbón han alimentado a miles de alumnos del Tec que, entre clases, tareas y desvelos, encontraron aquí un respiro sabroso y confiable. No es raro escuchar que “El Arbolito tiene la mejor hamburguesa al carbón” y es que la experiencia va más allá del platillo: es un recuerdo compartido entre generaciones. Para muchos, sus hamburguesas siguen siendo las mejores por su sabor casero, la carne jugosa y el sazón que no ha cambiado en décadas.

Hoy sigue siendo una parada confiable para todos aquellos ex alumnos que siguen considerando a su hamburguesa como la mejor, acompañado de combos bien servidos y opciones como la papa con arrachera o el burrito especial, el lugar conserva su sazón sin necesidad de reinversiones en su menú. Quienes regresan después de años encuentran lo mismo que dejaron: una comida buena, con buen precio, y ese toque de nostalgia de sus años estudiantiles. El Arbolito siempre a estado ahí, cumpliendo con sabor y constancia.

NOTICIAS



Ahí nomas: 14 ordenes de 5 tacos de guisados por \$500 pesos. Tacos de la Croc, ¡Lo Máximo!

Tacos de vapor y de harina con guisos clásicos con precios que sorprenden en Monterrey.

Los Tacos de la Croc ubicados en la colonia Obrera, sobre Albino Espinoza casi esquina con Félix U. Gómez, este local sencillo de color rojo ofrece tacos al vapor y de harina con guisos clásicos como deshebrada, chicharrón, papa, queso con rajas, picadillo, etc. La experiencia es directa: llegas, pagas la orden o número de tacos que vayas a consumir, eliges tus guisos y sales con una bolsa llena tacos, todo a precios sorprendentemente bajos.

Incluso, con menos de \$500 pesos puedes comprar 25 órdenes de tacos a vapor o 14 ordenes de tacos de harina, lo que convierte a esta taquería en una gran alternativa para compartir en familia o llevar a la oficina. Su fórmula de éxito está en su sabor casero y sus precios que casi parecen de otro tiempo, pues en tiempos de inflación, pocos lugares ofrecen tanto por tan poco.



Asado de puerco de Las Palomas de Santiago, nombrado “Platillo Icónico de Nuevo León”. ¡Urge que vayas a probarlo!

Desde 2018, Residente entrega cada año el más alto reconocimiento restaurantero de Nuevo León, el nombramiento de un Platillo Icónico. Con este nombramiento, los restaurantes y sus platillos pasan a ser parte del acervo gastronómico de nuestro estado, enriqueciendo nuestro patrimonio intangible.

En esta ocasión te presentamos el asado de puerco de Las Palomas de Santiago, que se incluyó como parte de los Platillos Icónicos del año 2019.

Como se prepara el asado de puerco

Se elabora cocinando a fuego lento trozos de cerdo con una mezcla de chiles secos y semillas tostadas, lo que impregna la carne con un sabor profundo y equilibrado. La cocción prolongada permite que los jugos del cerdo se mezclen perfectamente con las especias, logrando una textura suave y jugosa. Se sirve acompañado de arroz y frijoles refritos. Una combinación clásica y reconfortante que resalta los sabores tradicionales de la cocina mexicana.

Las Palomas de Santiago es un hotel-restaurante ubicado en el corazón del Pueblo Mágico de Villa de Santiago. Su propuesta gastronómica se enfoca completamente en la comida regional, con platillos como huevos divorciados, machacado con huevo a la mexicana, chilaquiles, tacos, tamales, menudo rojo, frijoles charros y su tradicional asado de puerco, cocido lentamente en una mezcla de chiles y semillas, logrando un sabor auténtico y lleno de tradición.



Tacos de la Alberca: el clásico regio que nació del antojo potosino.

Los tacos de la Alberca, también conocidos como tacos rojos dorados tienen su origen en los años 30 en Monterrey, cuando Don Manuel Guerrero Izaguirre, un hombre de Charcas, San Luis Potosí, que abrió su carrito frente a la antigua Alberca Monterrey (hoy Fuente de Monterrey) emulando las enchiladas rojas potosinas en forma de taco dorado. Con el paso del tiempo, el relleno evolucionó hasta convertirse en la famosa mezcla de papa dorada al carbón y cueritos, acompañada de una salsa roja picosa. Una receta simple que convirtió a este platillo en un ícono que sobrevivió más de un siglo gracias a su sabor auténtico y su historia con los regiomontanos.

La popularidad y fama de estos tacos no tardó en derivar en imitaciones, pues hoy es común encontrar puestos que adoptan el nombre “de la Alberca” buscando asociarse con la fama original, aunque muchos no siguen la receta tradicional. Estos ofrecen versiones modernas que se distancian en autenticidad y sabor de la versión del nieto de Don Manuel, quien conserva la receta original.

Actualmente puedes probar la receta original en 2 sucursales:

- *Av. José Mariano Jiménez 203- B, Casco Urbano, San Pedro, N.L.
- *Juan Zuazua 123, Centro, Monterrey, N.L.



¿La mejor hamburguesa de Texas? dicen que Elon Musk come ahí cuando va a la Isla del Padre.

El restaurante F&B, ubicado en la Isla del Padre, es un sitio que apuesta por una cocina sencilla, pero ejecutada con calidad, con un enfoque claro en el buen sabor y la técnica cuidada, este lugar ha logrado conquistar paladares sin necesidad de reflectores ni tendencias pasajeras.

Con la presencia de SpaceX a tan solo unos kilómetros de distancia, no es raro escuchar entre los locales que Elon Musk ha sido visto en varias ocasiones entrando al restaurante F&B. Aunque no hay confirmación oficial, muchos aseguran que su favorita es “The Burger”, una hamburguesa que combina ingredientes clásicos: tomate, pepinillos, queso cheddar, tocino y ensalada de col, todo servido en un pan brioche caliente, acompaña de una porción generosa de papas a la francesa espolvoreadas con queso parmesano.



Territorio Tigres se perfila como el sitio ideal para vivir la pasión auriazul todos los días del año.

Próximo a abrir sus puertas, Territorio Tigres ya promete convertirse en el próximo punto de reunión predilecto para los aficionados felinos en Monterrey. Ubicado en Galerías Monterrey, este restaurante temático está diseñado para ofrecer una experiencia inmersiva que va más allá de la comida: zonas interactivas, exhibiciones, memorabilia, tienda oficial y espacios dedicados a los más pequeños adelantan lo que será una celebración constante del equipo. La posibilidad de vivir los partidos desde ahí, convivir con la mascota oficial y tomarse fotos en espacios especialmente diseñados hacen pensar que el lugar será un imán para las familias y para quienes viven el fútbol con intensidad.

En cuanto a la propuesta culinaria, se espera una carta de estilo casual con hamburguesas, alitas, papas y cerveza, pensada para acompañar los partidos o simplemente compartir con amigos. Territorio Tigres parece estar planeado como un lugar donde el orgullo auriazul se podrá saborear todos los días, no solo en temporada de juego.



UNO by Real Madrid prepara su llegada a Monterrey, el espacio combinará comida casual, artículos oficiales y una atmósfera 100% madridista.

La llegada del restaurante UNO by Real Madrid a Monterrey se perfila como una de las aperturas más esperadas por los fanáticos del fútbol en la ciudad. Aunque aún no se confirma una fecha exacta, la expansión de esta cadena que tuvo su primera sede en Polanco en la Ciudad de México, apunta directamente hacia Nuevo León, donde el club tiene una sólida base de seguidores. El concepto, impulsado por Grupo San Pablo, busca seguir expandiéndose y Monterrey encaja perfectamente por su afición, su infraestructura y su creciente escena gastronómica. La futura sede promete convertirse en un nuevo punto de encuentro para quienes viven la pasión del Real Madrid.

Visitar UNO by Real Madrid es sumergirse en una experiencia futbolera de principio a fin. En su sucursal capitalina, el menú incluye smash burgers, alitas, papas con toque español, malteadas y postres pensados para acompañar partidos en vivo que se transmiten en múltiples pantallas. Además, cada local cuenta con tienda oficial del club para adquirir desde camisetas hasta artículos coleccionables. Si Monterrey replica ese modelo, pronto se podrá disfrutar en la ciudad de un espacio temático donde la gastronomía casual se encuentra con la identidad de uno de los clubes más grandes del mundo. Una propuesta pensada tanto para la familia como para los verdaderos madridistas que quieren vivir cada partido como si estuvieran en el Santiago Bernabéu.

NOTICIAS



¡Por fin! Arte y gastronomía se juntan. Frida Kahlo Casa Restaurante abre sus puertas en San Pedro.

Una experiencia sensorial que combina narrativa, gastronomía y homenaje a la pintora mexicana.

Este lunes se llevó a cabo la inauguración oficial de Frida Kahlo Casa Restaurante, ubicado en Plaza Áuriga, en San Pedro Garza García. El restaurante, desarrollado por Timeless Brands, la cual propone una experiencia sensorial que va más allá de la ambientación. Dedicado a la vida y obra de la icónica artista mexicana, el espacio combina gastronomía, arte y narrativa para ofrecer una cena que también es una inmersión cultural. Cada detalle, desde la decoración hasta la música, está cuidadosamente pensado para rendir homenaje al universo emocional de Frida.

Durante el evento de apertura se presentó el menú de nueve tiempos con maridaje, que en esta primera temporada gira en torno a los “amores y desamores” de la pintora. Cada platillo es precedido por una breve historia que contextualiza su inspiración: personajes clave en la vida de Frida, momentos de ruptura, pasiones y reconciliación con el amor propio. El resultado es una experiencia gastronómica guiada, donde el sabor se convierte en vehículo para el relato. A lo largo del año, el menú cambiará cada cuatro meses, abordando distintas facetas de la artista, haciendo de este restaurante un lugar que invita a volver, no solo por sus platos, sino por lo que cuentan.



¿Buscas galletas de clase mundial? En San Pedro existe, según expertos, una propuesta igual o mejor que Levain Cookies de NYC.

Nana Chapa conquista San Pedro con sabor casero y combinaciones atrevidas.

Durante mucho tiempo, las galletas de Adriana Chapa, mejor conocidas como Nana Chapa, fueron un secreto entre conocedores, pero fue hasta la apertura de su local en Río Manzanares que su propuesta comenzó a resonar con más fuerza en Monterrey. Su gran aportación fue traer a la ciudad un estilo de galleta similar a las Levain Cookies de Nueva York, pero con un giro personal: sabores creativos y combinaciones fuera de lo común. La calidad y sabor eran tales que en su auge sus galletas solían agotarse durante el día.

Aunque su especialidad son las galletas, el talento de Nana Chapa va más allá, sorprendiendo con un pay de limón espectacular y otras recetas que hablan de una cocina casera con técnica y cariño. Su negocio sigue siendo artesanal, no hay producción en masa, no hay línea industrial, todo lo hacen ella y su familia, involucrados en cada paso del proceso. Esa dedicación se nota en el producto final, respaldado por ingredientes de primera calidad y un compromiso visible cada vez que entras a la tienda y la ves a ella o a alguno de los suyos detrás del mostrador.

NOTICIAS



Lo más hip entre los hip: Pinto Bar.

Este speakeasy moderno se ha ganado su lugar entre los favoritos de Monterrey gracias a su atmósfera íntima y carta bien pensada.

Oculto en una esquina discreta de San Pedro, este speakeasy moderno combina una estética moderna e íntima con una atmósfera cuidadosamente curada, donde la música va del rock clásico al jazz suave, pero lo que hace a Pinto Bar hip entre lo hip no es solo su menú, es el balance entre su diseño, su menú, su carta y sofisticación, un sitio donde puedes ir sin planearlo demasiado y terminar teniendo una buena noche en un lugar donde el mezcal y el sake conviven en la coctelera como si siempre hubieran estado juntos.

A pesar de su tamaño compacto, o tal vez gracias a él, Pinto conserva ese aire de exclusividad sin volverse inaccesible. Ya sea para iniciar la noche con una buena comida o cerrar con una copa bien servida, Pinto Bar es un referente obligado para quienes buscan lo mejor de Monterrey con un toque de estilo.



Taquería Orinoco conquistó CDMX. Ahora, Tacos Domingo intenta conquistar Monterrey. Espéralos pronto.

La taquería al carbón nacida en CDMX, abrirá muy pronto en San Pedro, con su ya famosa propuesta de tacos de asada, chuleta y costilla a las brasas.

Después de años recorriendo, documentando y celebrando las mejores taquerías de la CDMX, Tijuana y Guadalajara a través de la Guía Domingo, sus creadores decidieron dar el siguiente paso, abrir su propia taquería. Así nació Tacos Domingo, propuesta que pone en práctica todo el conocimiento adquirido, una taquería al carbón donde cada taco, cada salsa y cada detalle refleja el estilo nortero con toque árabe.

Ahora, Tacos Domingo se prepara para abrir su primera sucursal fuera de la capital y el lugar elegido ha sido Nuevo León, específicamente en Bosques del Valle, San Pedro. El menú incluirá sus tacos de asada, chuleta y costilla hechos a las brasas, cebollitas con su famoso menjurje, “volcanes” con queso y carne en tortilla crujiente, además de la torta árabe y su Crepa Domingo como cierre dulce. Todo preparado al carbón y una sazón que rinden homenaje a las taquerías del norte.

Nico Meehan (Co-fundador). “Nuestros grandes diferenciadores además de la marca es cocinar al carbón y tener un toque árabe, metiéndole nuestra personalidad a nuestra carta. Es traer la cultura de la carne asada a una taquería.”.

NOTICIAS



Innovación dentro de la nostalgia, ¡Perfecto! Comando Café ofrece una experiencia única dentro de una florería en San Pedro.

Comando Café mezcla lo vintage con buen café dentro de Botánica Florería, creando un rincón lleno de aromas envolventes.

Comando Café, cuenta con una atmósfera retro y un entorno inspirado en los años 60, combinando muebles vintage, tonos suaves y música nostálgica. Además de distinguirse por encontrarse dentro de Botánica Florería, creando un espacio donde el aroma de las flores se mezcla con el aroma a tostado del café.

Pero el encanto visual no es solo para la foto, el café está a la altura del ambiente, desde lattes cremosos hasta batch brews y sus donas destacadas por sus comensales. Así, Comando Café se ha convertido en un lugar que combina nostalgia, sabor y aromas deliciosos, entre las flores y el café recién hecho.



23/07 día del helado de vainilla, una de las tantas aportaciones de México al patrimonio gastronómico mundial. En NL Helados Sultana fieles a esta tradición desde hace más de 70 años.

Celebramos al sabor de helado más querido del mundo y su legado en una de las heladerías más icónicas de la ciudad.

El 23 de Julio se celebró el Día del Helado de Vainilla, el sabor más consumido en el mundo y aunque su versión moderna se originó en Europa durante el siglo XVII, el uso de la vainilla como ingrediente tiene raíces profundas en México, pues fueron los totonacas quienes comenzaron a utilizar la orquídea de donde se extrae esta especia aromática mucho antes de que los colonizadores la llevaran al viejo continente. Desde entonces, el helado de vainilla se ha convertido en un clásico.

En Monterrey, este sabor que forma parte de los top 3 más consumidos por los regiomontanos ha estado presente en la memoria colectiva gracias a la heladería más tradicional que ha resistido el paso del tiempo. Helados Sultana, fundada en 1952, ha acompañado a generaciones de regiomontanos con sus diversos sabores y ambiente familiar. Ya sea en una tarde calurosa o como parte de una tradición dominical, visitar Helados Sultana es revivir momentos que saben a historia y a vainilla.

NOTICIAS



Si más de 1,000 personas han reseñado estas 2 taquerías, tienes que darte una vuelta por la Anahuac para probarlas.

Te compartimos 2 de las taquerías más destacadas por los comensales de San Nicolas

Tacos a Vapor Don Pedro
Desde 1985, este lugar se ha consolidado como un referente local para los amantes de los tacos al vapor. Su menú incluye más de 15 guisos, entre ellos clásicos como deshebrada, papa con huevo y chicharrón, servidos en tortillas suaves y bien cocidas. La afluencia constante de comensales y sus más de 1,700 reseñas reflejan la popularidad y tradición del lugar.

Tacos Nicho
Esta sucursal de Tacos Nicho es una de las más reconocidas en San Nicolás, con una sólida reputación entre los vecinos del área. Su menú incluye tacos de bistec, gringas, piratas, hamburguesas y más. Con más de 1,200 reseñas, los clientes destacan tanto sus precios accesibles como la buena calidad de sus alimentos.



El secreto árabe mejor guardado de Monterrey está en un sótano... y está a \$80.

Comida auténtica, precios accesibles y sabor casero.

En el sótano de una plaza poco pretenciosa se encuentra uno de los secretos mejor guardados de la comida árabe en Monterrey: Comida Árabe del Sr. Abbas, un pequeño local de comida que solo abre fines de semana con un horario limitado. Su menú, aunque pequeño, es contundente: shawarmas, falafels dorados y kipes con una mezcla especial de cereales y especias. Todo con precios sorprendentemente accesibles, que permiten probar algo auténtico e internacional sin tener que vaciar tu cartera, pudiendo probar el "platillo árabe" que mezcla prácticamente todo su menú por un módico precio de \$80 pesos.

Pero lo que realmente distingue a este lugar además de su sabor, es su autenticidad. Aquí no hay pretensiones de "restaurante exótico" para enganchar al público, lo que hay son recetas sazón casera y auténtica que se saborea con cada bocado. Una joya oculta que deberías probar si eres amante de la comida árabe.

NOTICIAS



¿Ya hiciste la ruta de las cantinas? Aquí hay dos octogenarias, geniales y que seguramente no conoces.

Cantinas de Monterrey como El Progreso y La Bolita llevan más de 80 años contando la vida una cerveza a la vez.

Algunos bares no solo sirven cerveza, cuentan la historia de la ciudad a través de sus muros, sus clientes y sus tradiciones. Especialmente aquellos con más de 80 años, como Bar El Progreso y La Bolita, que han resistido el paso del tiempo y se mantienen como testigos de la evolución y cultural del centro regiomontano. Estos espacios han sabido conservar su esencia cantinera, entre botanas, cervezas bien frías y un ambiente que evoca épocas pasadas. Ya sea para empaparse de historia o para vivir la experiencia auténtica de una cantina clásica, estos bares son paradas obligadas:

Bar El Progreso: A una cuadra de la plaza de la Purísima y con más de 80 años en pie este bar es ideal para quienes buscan el encanto de lo simple y clásico, una cerveza bien fría, botana casera y el espíritu auténtico de una cantina de antaño.

Cervecería La Bolita: Otro histórico que supera las ocho décadas, esta cantina en el corazón del centro es sinónimo de tradición. Su ambiente sencillo y fiel a sus raíces sigue atrayendo tanto a los clientes de toda la vida como a nuevas generaciones.



La nueva obsesión sanpetrina: los postres de superlujo.

Con la llegada del chocolate Dubai y otras excentricidades dulces, los sanpetrinos están dispuestos a consumir postres de altísima calidad.. aunque no tan económicos. Aquí te presentamos 2 lugares representativos de esta tendencia.

Caramela
En el universo de los postres de lujo, Caramela emerge como un referente de elegancia y tradición reinventada. Esta marca especializada en chocolates premium ha conquistado paladares exigentes con sus creaciones artesanales, combinando ingredientes de alta gama y presentaciones impecables.

Cocoan Chocolatería
En el mundo del chocolate gourmet, se ha posicionado como un referente de calidad, innovación y autenticidad. Cocoan Chocolatería sigue el modelo bean-to-bar, destacando por su uso de cacao mexicano de Chiapas y Tabasco, regiones reconocidas por su tradición cacaotera. Cocoan Chocolatería ofrece una experiencia gourmet auténtica, aunque enfrenta retos típicos como precios altos y logística. Para quienes buscan chocolate con identidad mexicana y procesos éticos, es una opción prometedora.

NOTICIAS



Está agarrando “Mojo” el Casco Urbano de San Pedro. Aquí 6 opciones gastronómicas para que te animes a visitarlo

El Casco Urbano ha comenzando a tomar “onda”, aquí algunas de las propuestas gastronómicas actuales y se estima que pronto lleguen más.

El Casco Urbano de San Pedro ha comenzado a reactivar su vida social y gastronómica donde los restaurantes de siempre y nuevas propuestas encuentran un terreno fértil para florecer. El Casco Urbano ya no es solo un lugar de paso, sino un destino para pasear, comer y redescubrir lo local con restaurantes como:

Botanero Moritas: platillos típicos mexicanos y un ambiente de barrio con toques contemporáneos.

Aló Café: espacio tranquilo para desayunar o trabajar, con un buen café y repostería.

Panabi: panadería de masa madre que destaca por su sabor.

La Juguería del Centro: jugos naturales, bowls y ensaladas en un ambiente relajado.

Fonda Chef Piper: Esta fonda ofrece cocina casera con un toque gourmet.

Señor Bigotes Cocina Rústica Italiana: Especializado en pastas, lasañas y salsas hechas desde cero, este acogedor restaurante italiano resalta por su sazón casera.



Tortas de El Chino Arrieta: “en la victoria las merecemos, en la derrota las necesitamos”.

Las tortas que deberían tener sucursales en toda la ciudad

Hay tortas que no solo alimentan el cuerpo, sino también los recuerdos. Las tortas de El Chino Arrieta nacieron en los estadios, entre gritos de gol, cánticos de barras y tardes de futbol. Desde 1986, generaciones de regios han hecho fila en los estadios no solo por su sabor, sino por el ritual: ver el partido y comerse una torta rebosante de arrachera, de chorizo argentino o mixta, acompañada de sus salsas caseras. Esos momentos, repetidos por padres, hijos y ahora nietos, convirtieron este antojo en una tradición emocional, una especie de herencia comestible con sabor a estadio.

Sorprende que aún no se hayan multiplicado por toda la ciudad, más allá de su presencia en apps de comida, porque si algo merecen las tortas de El Chino Arrieta, es que cada barrio de Monterrey tenga una sucursal a la vuelta de la esquina. Por ahora, solo queda disfrutarlas desde las apps o en su hábitat natural: los estadios de Rayados, Tigres y Sultanes. Ahí donde nacieron y se volvieron leyenda.

NOTICIAS



La pizzería estilo chicago de 24 horas que constantemente tiene fila.

Dumbo Pizza entendió que el antojo no descansa y lo resolvió con porciones y mucho sabor.

En San Pedro, hay una pizzería que rompe con las reglas del horario tradicional: Dumbo Pizza, abierta las 24 horas del día, los 7 días de la semana, la cual gracias a su modelo de servicio ininterrumpido se ha convertido en una de las favoritas del público, no importa si son las 3 de la tarde o las 2 de la mañana, constantemente tienen fila de personas que buscan probar sus rebanadas y pizzas estilo Chicago.

Sin embargo, su éxito no radica solo en estar abiertos las 24 horas, sino en la calidad que entregan: porciones generosas hechas con ingredientes de calidad premium, desde que queso hasta la salsa. La clientela no solo busca saciar el hambre, sino disfrutar de un producto delicioso y consistente a cualquier hora del día o la noche.



¿Cuál es la mejor empanada dulce? El público responde: Fruticake.

Con cada empanada, Fruticake consolida su lugar como ícono de sabor y tradición regiomontana.

Para muchos regiomontanos, Fruticake hace la mejor empanada, la que se comía con los abuelos en tardes tranquilas, la que los padres llevaban a casa en cajas de pan recién hecho y que ahora se comparte con los hijos como parte de una tradición que se mantiene por generaciones. Su empanada de cajeta no es solo buena por su masa suave y dorada o su relleno cremoso, sino porque representa un vínculo entre generaciones, una forma sencilla y dulce de volver a esos recuerdos familiares.

Aunque la nostalgia juega su papel, lo que ha mantenido vigente a Fruticake por más de 70 años es el sabor de la receta que han mantenido durante tanto tiempo. Su empanada de guayaba o cajeta son la razón de muchas personas para cruzar la ciudad para comprar una caja y volver a casa con un recuerdo comestible bajo el brazo.

NOTICIAS



¿Planes para el próximo domingo? Aquí el mejor brunch-buffet de Monterrey, es lujoso, creativo y de precio justo.

El buffet de Orfebre Cocina Artesana, en el JW Marriott, mezcla elegancia con variedad.

Lujo
Orfebre Cocina Artesana, el restaurante del JW Marriott, ofrece una experiencia de buffet que se siente elegante sin ser distante. El espacio es amplio, con un diseño sobrio y detalles bien cuidados que crean un ambiente tranquilo. La presentación de los platos y la atención al servicio reflejan un enfoque en la calidad, más que en la cantidad. Todo está pensado para disfrutarse con calma, en un entorno que combina lo formal con lo cómodo.

Valor x Precio
Aunque la propuesta se percibe lujosa, el buffet tiene un precio de \$720 para adultos y \$335 para niños que resulta justo para lo que ofrece. La selección de platos está bien curada: no abruma, pero sí cubre una buena variedad, con sabores bien logrados y opciones frescas. No se trata de buscar “comer mucho”, sino de comer bien, con recetas bien ejecutadas y una experiencia que se sostiene de principio a fin.

Brunch dominical
Los domingos, el restaurante ofrece un brunch que cambia de menú cada semana. Esta rotación hace que la experiencia sea distinta cada vez, con nuevas preparaciones, ingredientes de temporada y presentaciones que salen un poco de la rutina. Es una opción interesante para quienes buscan un lugar donde el brunch tenga algo de novedad sin perder la estructura de un buen buffet.



Mi nueva receta de mango picoso saludable. Está bien fácil y te va a encantar.

Casi se acaba la temporada de mango y me inventé esta receta que ha sido mi snack para estas tardes de calor, muy fácil y saludable.

Por Cynthia Robleswelch

Pica mango en cuadritos tipo cubos y agrega de tres a cuatro cucharadas de Kimchi, revuelve y espolvorea una cucharada de ajonjolí (yo tenía negro). No saben que adicción, no quiero que se acabe la temporada. Kimchi en la ciudad puedes encontrar con RGB o buscar la receta que compartí en nuestro compilado de recetas.

Si quieres enviarme alguna receta, no dudes en contactarme para compartirme lo que estas haciendo. @maderocomexico y @mamaderocco_cynthia y conoce mas de mi en mamaderocco.com

Restaurantes Pet Friendly ¿Los conocías?

Si eres de las personas que disfruta la compañía de tu perrito en todo momento, no significa que tengas que dejarlo en casa, te presentamos 7 lugares que abren sus puertas a nuestros amigos peludos que les harán sentirse tan bienvenido como tú.



Mood Coffee

Jugos, café, sandwiches. Ubicada en Vasconcelos SPGG; Tiene un menú para ti y tú mascota quien puede disfrutar desde una Dognia hasta una Petzza, los **Sandwich Jamón y Queso y Latte Vainilla** son los más pedidos.



Oh Pedra

Desayunos y café. Este Restaurante en Centrito Valle, SPGG, permite que tú amiguito de 4 patas disfrute de los espacios a tu lado. Los **Chilaquiles Rosas** se han convertido en los favoritos de el lugar.



Emma Food Cafe

Panadería, café y nieve. Esta cafetería en Plaza Maranta en SPGG es un lugar donde puedes degustar de un **Café late y Croissant Nutella** junto a tu perrito.



Pound

Hamburguesas. Con varias sucursales en la ciudad, en este restaurant son amigos de los perritos, puedes ir acompañado de ellos y comer una **Bacon Cheese** y una **Malteada 2 pac** los cuales son los favoritos de los clientes.



Casamor

Café y fondita. Este restaurante en Col. del Valle, SPGG, es un lugar donde puedes estar en compañía de tu perrito; Sus platillos más pedidos son Los **Molletes** con una taza de **Matcha Late**.



A'maria Casa del Pan y Café

Panadería y restaurante artesanal. Ubicado en el Obispado en Monterrey. Es un lugar en donde puedes compartir un momento con tu perrito y deleitarte con los **Chilaquiles A'maria** y su **Café de Olla**.



Café Laurel

Desayunos, café y comidas. Sobre Avenida Roble, SPGG. Se encuentra este café quienes aceptan la entrada de tu perrito; Te recomendamos el delicioso **Shakshuka** con un café **Vietnamita** para disfrutarlo a lado de tu mascota.

Restaurantes Españoles en la ciudad ¿Cuál te falta visitar?

Monterrey es una gran area metropolitana llena de sabores que se extiende más allá de la cocina regional, ofreciendo una sorprendente variedad de restaurantes españoles, ¿Estas listo para un viaje culinario sin salir de la ciudad?



Atope

Cocina Española. Dentro la Plaza Armida, SPGG. Se encuentra este restaurante donde puedes disfrutar de **Torrija Valenciana** con un **Café Europeo** el cual es el favorito de los comensales.



Ibericús

Cocina Española. En Av. Vasconcelos en SPGG. Se encuentra este restaurante donde sirven desde vinos tintos intensos hasta espumosos frescos, **Pulpo a la Gallega** y **Bassus Finca Casilla** son lo más pedido del menú.



Bodegón de Rosas

Cocina Española. Ubicado en Río Colorado, SPGG. Un restaurante con un menú lleno de platillos Españoles desde tapas hasta vino. El **Arroz Meloso** junto a una **Cerveza Estrella de Galicia** son platillos que encantan.



Las Paellas de Fermín

Paellas, tapas y vino. En Bosques Canada, en SPGG. Puedes encontrar este restaurante donde la **Paella Marinera** acompañado con un **vino blanco Q. Monterrei** es lo favorito del lugar.



Españolete

Cocina Española. Este se encuentra dentro de Mercado Cordillera, en Sta. Catarina, un lugar con un auténtico sabor español, donde las **Patatas Bravas** y la **Paella** son las estrellas del lugar.



El Rincón Español

Cocina Española. Cerca de Garza Sada, en Monterrey. Es un pedacito de Sevilla en la ciudad. Su bestseller es la **Paella de Mariscos Familiar** es perfecto para compartir.



Paellas Sotomayor

Cocina Española. Un restaurante ubicado en Blvd. Rogelio Cantú Gómez, en Monterrey. Cuentan con tapas, ensaldas y paellas. En su menú se destacan la **Paella Valenciana** y **Tino de Verano**.

Restaurantes Franceses en la ciudad ¿Los haz visitado?

Monterrey es conocida por su vibrante escena culinaria y no pasa desapercibida la gastronomía Francesa. Desde clásicos bistrós con encanto parisino hasta innovadores establecimientos que fusionan lo mejor de la cocina francesa con toques locales, esta lista te guiará por un recorrido culinario que te transportará directamente a las calles de Francia sin salir de Nuevo León. ¡Bon appétit!



Mille Délices

Panadería Francesa. Sobre Av. Garza Sada, en Monterrey. Esta panadería se distingue por tener una amplia variedad de pan parisino. **Paris Brest** ha sido una sensación en el peladar de la gente.



Magnolia Bistro

Cocina Francesa. En Río Amazonas, SPGG, se encuentra este restaurante con un menú inspirado en la gastronomía Francesa. Su **Crepa Catalina** acompañado con una **Mimosa** son la combinación favorita por los comensales.



Mon Paris

Cocina Francesa. Ubicado sobre Calzada San Pedro, SPGG. Es un restaurante donde puedes experimentar la gastronomía francesa real. **Las soupe à l'oignon** acompañado de una **Sangría Preparada** es la combinación perfecta.



La Petite Crepas & Bistro

Cocina Francesa. En Av. Alfonso Reyes, Mty. Se encuentra este restaurante, donde puedes disfrutar de el sabor de Francia en su **Ensalada Provenzal** con un **Clericot de Frutos del Bosque** el cual es de lo más pedido.



Bistro Monsieur

Cocktail Bar Frances. Puedes encontrar este restaurante en Plaza Lua SPGG al puro estilo Frances. Los **Mejillones al Vino Blanco** acompañando con un **French Kiss** es el favorito de muchos.



Grand Cru

Cocina Francesa. Con sucursales en los municipios de Monterrey y SPGG, un restaurante con noches de country line dancing, dentro de su menú se destaca el **Poulet Rôti con Beaujolais** que son la combinación favorita.



Maison Rose

Repostería Francesa. Ubicando en San Jerónimo, Mty. Se encuentra esta panadería Francesa Tradicional. Los nuevos favoritos del público son **Berlinesa rellena de mucho lotus** y el **Bûche Roulée Caramelo**.

Restaurantes Internacionales en Monterrey ¿Cuándo te atreves?

¿Sabías que no necesitas un pasaporte para explorar los sabores del mundo? te invitamos a embarcarte en una aventura gastronómica única. Es hora de descubrir los tesoros culinarios internacionales que Monterrey tiene para ofrecerte!



La Mesa Corobesa

Cocina Argentina. Con dos sucursales en Monterrey este restaurante es un pedacito de Argentina en la ciudad, donde las **Empanadas Argentinas** con una **ensalada Gaucha** son los favoritos.



Yamal

Cocina Árabe. En Av. Vasconcelos en SPGG. Se encuentra este restaurante en donde puedes degustar de la verdadera cocina Árabe, **Faláfel** y **Hojas de Parra** son lo más pedido.



Sensação

Cocina Portuguesa. En Plaza Nave 01 Av. Miguel Alemán, Apodaca N.L. Puedes encontrar este restaurante Buffet Brasileño donde podrás vivir la tradición de las **espadas brasileñas** en cada plato ya que son la estrella del lugar.



Sabor a Colombia

Cocina Colombiana. En el centro de Mty. Encuentras restaurante Colombiano donde el platillo **Mon-dongo** y **Mute Santandereano** son las especialidades del lugar.



Malecón Habana

Cocina Cubana. Cerca del Paseo Santa Lucía en la calle Juan Ignacio Ramón esta este restaurante bar tiene el auténtico sabor y ambiente de Cuba. El **Fricase de Pollo** con un **mojito Cubano**, es una excelente combinación.



Juanita La Peruana

Cocina Peruana. En la colonia Vidriera en Mty. Se encuentra este restaurante con sus raíces peruanas donde el sabor es un acierto te recomendamos el **Combo Peruano** acompañado de una **Inca Cola**.



Libanah

Cocina Libanesa. Dentro de Mercado Cordillera, en Santa Catarina puedes encontrar este restaurante Libanés, Para empezar a degustar puedes pedir el **Plato Surtido** el cual es el favorito de los comensales.

rivero

**MÁS DE 40 AÑOS
SIENDO TU AGENCIA
DE CONFIANZA**



**INICIA UN
NUEVO VIAJE**

VISÍTANOS EN SUCURSAL VALLE

Av. Humberto Lobo 660, Del Valle, 66220 San Pedro Garza García, N.L.

Ó EN SANTA CATARINA

Blvd Gustavo Díaz Ordaz 100, La Fama, 66100 Cdad. Santa Catarina, N.L.

TRADICIÓN E INNOVACIÓN ELÉCTRICA



rivero



Conoce todas nuestras sucursales



Descubre el primer restaurante temático de Barbie™ en América Latina.

Donde cada detalle te sumerge en un mundo de glamour rosa y sofisticación única.

Brunch, Comida y Cena

**Plaza Áuriga San Pedro,
San Pedro Garza García**

Síguenos en Redes.

 **Barbiedreamlounge**mx

 **Barbie Dream Lounge**

 **818 259 5847**

Reserva aquí



HORARIOS

Lunes a Jueves: 1PM-11 PM
Viernes y Sábado: 9AM-2 AM
Domingo: 9AM-11 PM

**/timeless
brands//.**